

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada mulanya produk sapi perah berupa susu hanya dikonsumsi oleh orang-orang asing yang ada di Indonesia, terutama orang Belanda, Arab, dan India. Akan tetapi dalam perkembangan lebih lanjut, produk sapi perah berupa susu bukan saja dikonsumsi oleh orang-orang asing, tetapi bangsa kita pun menyukainya, walaupun pada awalnya hanya terbatas di beberapa daerah tertentu dipertanian. Bahkan sampai dengan tahun lima puluhan pun konsumsi susu tersebut masih asing, belum membudaya dihati masyarakat. Akan tetapi di jaman pembangunan seperti yang kita alami dewasa ini keadaannya sudah lain sama sekali. Berkat perkembangan ilmu pengetahuan, penguasaan teknologi, dan peningkatan taraf hidup, kini produk susu telah memasyarakat (AAK, 1995)

Sapi perah adalah salah satu hewan ternak penghasil susu yang sangat dominan dibandingkan ternak perah lainnya, seperti domba, unta, atau yang lainnya. Sapi perah sangat efisien dalam mengubah makanan ternak berupa konsentrat dan hijauan menjadi susu yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Susu yang dihasilkan berupa susu dengan keseimbangan nutrisi sempurna yang tidak dapat digantikan makanan lain. Nilai gizi yang terkandung didalam susu sapi begitu lengkap dan baik untuk tubuh (Achroni, Dawud, 2013)

Susu segar ialah air susu hasil pemerahan yang tidak dikurangi atau ditambah apapun, yang diperoleh dari pemerahan sapi yang sehat secara kontinu sampai apuh. Air susu yang sudah direbus atau pasteurisasi, air susu yang sudah dicampur dengan gula, dicampur dengan hasil pemerahan sebelumnya maka susu tersebut bukan lagi susu segar. Apabila air susu tersebut berasal dari sapi yang tidak sehat maka tidak bisa dimasukkan kepada golongan susu segar. Air susu sisa pemerahan beberapa jam sebelumnya pun bukan susu segar lagi. Pemerahan yang tidak berlangsung terus-menerus (kontinu) sampai apuh, saluran air susu pada puting tetap terbuka, sehingga mudah dimasukkan kotoran atau terkontaminasi bakteri (AAK, 1995)

Kebutuhan masyarakat akan susu sapi terus meningkat dari waktu ke waktu, seiring dengan pertambahan penduduk. Sebagai bahan pangan yang kaya akan gizi, susu dikonsumsi oleh banyak sekali orang dari berbagai umur, mulai dari bayi hingga lansia.

Susu sapi dapat dikonsumsi dalam bentuk susu segar. Susu sapi juga diolah menjadi produk seperti mentega, yogurt, es krim, keju, susu kental manis, susu bubuk dan sebagainya. Di samping menjadi bagian tidak terpisahkan dari menu harian sebagian besar orang dan industri makanan, susu sapi juga menjadi bagian tidak terpisahkan dari industri kosmetik.

Susu sapi tidak semua dikatakan baik untuk dikonsumsi oleh konsumen. Ada juga susu yang tidak boleh untuk dikonsumsi, setiap pabrik pengolahan susu harus selalu menguji susu yang akan di pasarkan ke konsumen. Susu yang tidak boleh untuk dikonsumsi yaitu apabila sapi perah diserang oleh penyakit yang bisa menular ke konsumen yang mengkonsumsi susu tersebut seperti halnya penyakit antraks, penyakit ini disebabkan oleh bakteri *Bacillus anthracis* yang menulari melalui kontak langsung, makanan atau minuman, dan pernafasan maka dari itu untuk mencegah timbulnya penularan penyakit tersebut susu dari sapi perah selalu diuji dengan uji antibiotik (Achroni, Dawud, 2013)

Sapi-sapi yang air susunya dijual untuk konsumsi masyarakat luas harus benar-benar bebas dari penyakit menular, terutama TBC, Brucellosis, Mastitis, dan sapi harus dalam keadaan bersih.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

1. Mahasiswa menambah wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mengenai kegiatan di perusahaan selama PKL.
2. Pengetahuan materi yang diberikan di perkuliahan.
3. Mahasiswa mendapatkan pengalaman kerja di berbagai perusahaan.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mendapatkan pengalaman kerja pada kondisi sesungguhnya dalam perusahaan, khususnya di KUD BATU.

2. Mengetahui pemerosesan susu melalui uji antibiotik dengan beta star 25 untuk mengetahui adanya kandungan antibiotik golongan beta lactam terhadap susu di KUD Batu Malang.
3. Mengetahui kualitas susu yang baik untuk dikonsumsi oleh masyarakat dengan uji antibiotik di KUD BATU.

1.2.3 Manfaat

1. Bisa dijadikan landasan materi untuk membuka lapangan pekerjaan baru.
2. Mahasiswa dapat Mengetahui pemerosesan susu melalui uji antibiotik dengan beta star 25 untuk mengetahui adanya kandungan antibiotik golongan beta lactam terhadap susu di KUD Batu Malang.
3. Mahasiswa dapat mengetahui susu baik dikonsumsi oleh masyarakat dilihat dengan uji antibiotik di KUD BATU.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Perusahaan

Pelaksanaan kegiatan praktek kerja lapang di laksanakan di KUD BATU yang terletak di Jl. Diponegoro No. 8 Batu Malang, dengan Unit Pengolahan Susu terletak di Jl. Raya Beji No. 126 Batu Malang, peternakan terletak di Jl. Raya Gangsiran No. 72 Batu Malang Dan Unit Pemasaran Susu Batu Resto yang terletak di Jl. Diponegoro No. 8 Batu Malang. Pelaksanaan Praktek kerja lapang ini dilakukan mulai dari 3 Maret 2014 sampai dengan 25 Mei 2014.

1.3.2 Jadwal Kerja Perusahaan

Adapun Jadwal Kerja Perusahaan selengkapnya disajikan dalam tabel 1.1, 1.2 dan 1.3

Tabel 1.1 Jadwal Kerja di Unit Pengolahan Susu KUD BATU.

JAM	KEGIATAN
Sip Pagi, 06.00–09.00 WIB	Produksi pengolahan susu pagi hari dan 90% di kirim ke PT. Nestle 10% diolah menjadi berbagai macam susu

	olahan botol.
Sip Sore, 15.00–18.00 WIB	Produksi pengolahan susu sore hari dan 90% di kirim ke PT. Nestle 10% diolah menjadi berbagai macam susu olahan botol.

Sumber: KUD BATU, 2014

Tabel 1.2 Jadwal Kerja di Pemasaran Susu Batu Resto KUD BATU

JAM	KEGIATAN
Sip Pagi, 08.00–15.00 WIB	Pemasaran susu pasturisasi dalam bentuk susu botol 1000cc, susu botol 180cc, susu yogurt 1000cc, susu yogurt 180cc dalam berbagai macam rasa.
Sip Sore, 15.00–21.00 WIB	Pemasaran susu pasturisasi dalam bentuk susu botol 1000cc, susu botol 180cc, susu yogurt 1000cc, susu yogurt 180cc dalam berbagai macam rasa.

Sumber: KUD BATU, 2014

Tabel 1.3 Jadwal Kerja di Peternakan Sapi KUD BATU

JAM	KEGIATAN
Sip Pagi, 05.00–08.00 WIB	Membersihkan kandang, memberi makan dan minum, dan memerah sapi untuk menghasilkan susu kemudian dibawa ke pos penampungan susu.
Sip Sore, 13.00–16.00 WIB	Membersihkan kandang, memberi makan dan minum, dan memerah sapi untuk menghasilkan susu kemudian dibawa ke pos penampungan susu.

Sumber: KUD BATU, 2014

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan dengan mengikuti aktivitas sesuai dengan yang diarahkan oleh pembimbing lapang. Adapun metode yang dilaksanakan adalah sebagai berikut :

1. Praktek Kerja Lapang

Mahasiswa terlibat secara langsung membantu karyawan dalam setiap kegiatan yang dilakukan di unit susu /pabrik pengolahan, di pemasaran Batu Resto, maupun di peternakan sapi perah.

2. Wawancara dan diskusi

Mewawancarai secara langsung pembimbing lapangan dan staf perusahaan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan meliputi kegiatan praktek kerja lapang dari pengetahuan umum tentang susu hingga pemanfaatan susu bagi masyarakat.

3. Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung pada kegiatan yang dilakukan di KUD BATU dengan tujuan untuk mengetahui situasi dan kondisi secara langsung serta membandingkan hasil wawancara dengan keadaan sebenarnya.

4. Studi Pustaka dan Internet

Studi pustaka dan pencarian di internet sebagai bahan acuan yang berhubungan dengan pengetahuan umum tentang susu mulai dari pengolahan hingga pemasaran dan sebagai sumber untuk mengetahui struktur keanggotaan dan sejarah di KUD Batu Malang.